GS89F / GS89F-SP

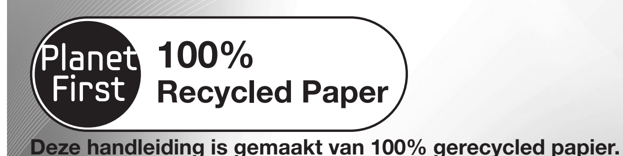
Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register



Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

SAMSUNG



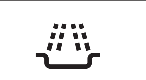
NEDERLANDS

INHOUD

KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Als u een gerecht wilt bereiden.

1. Zet het gerecht in de oven.
Stel het vermogen in door een of meer keren op de toets te drukken.

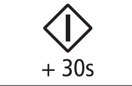


2. Stel de gewenste bereidingstijd in door, zoals gewenst, op de toetsen (–) en (+) te drukken.



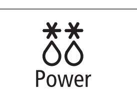
3. Druk op de toets.

Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.



Als u automatisch een gerecht wilt ontdooien.

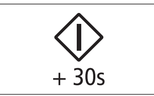
1. Plaats het gerecht in de oven.
Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch ontdooien** () te drukken.



2. Stel het gewicht van het voedsel in door op de toetsen (–) en (+) te drukken.

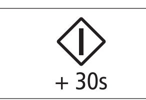


3. Druk op de toets.



Als u 30 seconden wilt toevoegen.

Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meer keren op **+30s** voor elke 30 seconden extra die u wilt toevoegen.







Als u een gerecht wilt grillen.

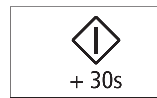
1. Druk op de toets ⩋.



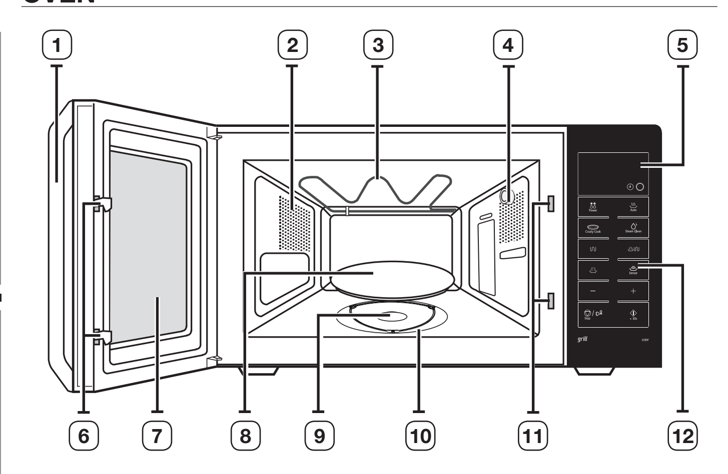
2. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen (—) en (+) te drukken.



3. Druk op de toets ◇.



OVEN



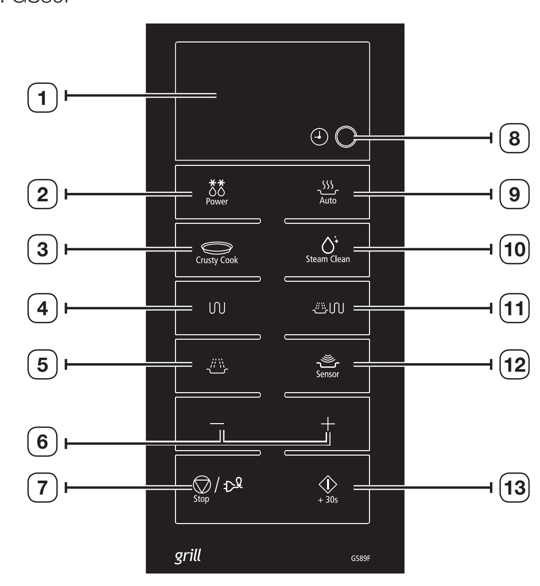
1. DEURGREEP
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. GRILL
4. VERLICHTING
5. DISPLAY
6. VERGRENDELINGSPALLEN
7. DEUR
8. DRAAIPLATEAU
9. KOPPELING
10. LOOPRING
11. VERGRENDELINGSOPENINGEN
12. BEDIENINGSPANEEL





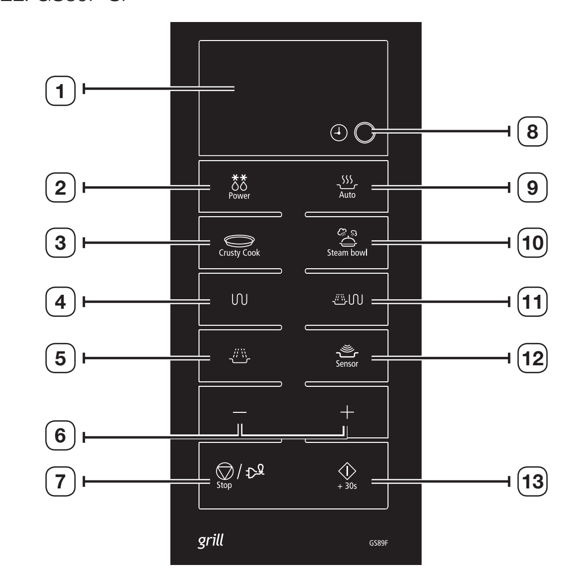

BEDIENINGSPANEEL

MODEL: GS89F



1. DISPLAY
2. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
3. KROKANT BEREIDEN
4. GRILLSTAND
5. SELECTIE MODUS MAGNETRON/VERMOGEN
6. OMHOOG (+) / OMLAAG (–) (Bereidingstijd, gewicht en portiegrootte)
7. STOP/ENERGIEBESPARING
8. KLOK INSTELLEN
9. AUTOMATISCH OPWARMEN
10. STOOMREINIGING
11. COMBISTAND
12. BEREIDING MET SENSOR
13. START

MODEL: GS89F-SP



1. DISPLAY
2. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
3. KROKANT BEREIDEN
4. GRILLSTAND
5. SELECTIE MODUS MAGNETRON/VERMOGEN
6. OMHOOG (+) / OMLAAG (–) (Bereidingstijd, gewicht en portiegrootte)
7. STOP/ENERGIEBESPARING
8. STOMEN
9. AUTOMATISCH OPWARMEN
10. AUTOMATISCH STOMEN
11. COMBISTAND
12. BEREIDING MET SENSOR
13. START

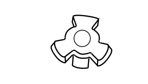


ACCESSOIRES

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

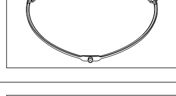
1. **Koppeling**, bevestigd op de motoras, onder in de oven.

   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



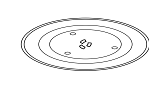
2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.

   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



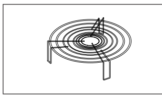
3. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.

   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



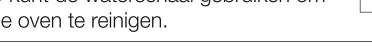
4. **Metalen rooster**. Dit legt u op het draaiplateau.

   Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.



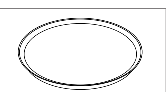
5. **Reinigingswaterschaal** zie pagina 12. (Alleen GS89F)

   Doel: U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.



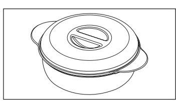
6. **Bruineerbord,** zie pagina 19 tot 20.

   Doel: Het bruineerbord wordt gebruikt in de standen automatisch en handmatig krokant bereiden.



7. **Stomer**, zie pagina 17. (alleen GS89F-SP)

   Doel: Gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen.



Gebruik de magnetron NIET zonder de loopring en het draaiplateau.

Gebruik de **Grillstand** ( ) en de **Combinatiestand** ( ) **NIET** met de stomer.

Modus	Magnetron ( )	Grill ( )	Combinatie ( )
(Stomen)	O	X	X

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsvoorschriften
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.
Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.





NEDERLANDS

- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN


WAARSCHUWING — Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood**.


LET OP — Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.

 Waarschuwing; brandgevaar

 Waarschuwing; heet oppervlak

Waarschuwing; elektriciteit

 Waarschuwing; explosief materiaal

Probeer dit NIET.

 Volg de aanwijzingen strikt op.

NIET demonteren.

 Haal de stekker uit het stopcontact.

 NIET aanraken.

Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.

 Bel het servicecentrum voor hulp.

Opmerking

 Belangrijk

MAATREGEL TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN.

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN ENKEL voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) de scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag de magnetronoven aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen.	✓	✓	✓	✓



Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✔	✔	✔	✔
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✔	✔	✔	✔
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✔	✔	✔	✔
Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.	✔	✔	✔	✔
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✔	✔	✔	✔
In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enzovoort) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken.	✔	✔	✔	✔
Raak de stekker niet met natte handen aan.	✔	✔	✔	✔
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.	✔	✔	✔	✔
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✔	✔	✔	✔
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✔	✔	✔	✔
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. (alleen aanrechtmodel)	✔	✔		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✔	✔	✔	✔
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✔	✔		✔
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✔	✔	✔	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✔	✔	✔	

Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✔	✔	✔	✔
Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✔	✔		
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✔	✔		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✔	✔	✔	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✔	✔		
Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.	✔	✔	✔	✔
Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✔	✔	✔	✔
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✔		✔	✔
De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst. (alleen aanrechtmodel)	✔	✔	✔	✔
WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.	✔	✔	✔	✔
WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.	✔	✔	✔	✔
Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.	✔	✔	✔	✔





⊘	**WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.	✓	✓	✓	
⊘	**WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
⊘	**WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.	✓		✓	
★	**WAARSCHUWING:** omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓
★	Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.	✓		✓	✓
★	**WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.			✓	
★	Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.	✓	✓	✓	✓

★	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
★	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓
★	De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
⊘	Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (alleen zelfreinigend model)		✓	✓	
⊘	Gemorst voedsel moet vóór reiniging worden verwijderd en er wordt in de reinigingsinstructies aangegeven welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)	✓	✓	✓	✓
★	Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. (Alleen ingebouwd model)	✓	✓	✓	✓

⚠ LET OP

★	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
★	Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.	✓		✓	
⊘	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
★	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓

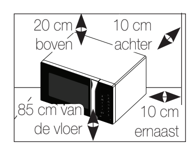


Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.	✓		✓	✓
U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✓	✓		✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld (zie De magnetronoven installeren)	✓		✓	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

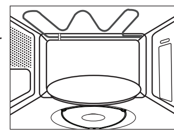
DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.





NEDERLANDS

☛ Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een 3-pins geaard stopcontact, 230 V wisselstroom, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.

☛ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.



DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven.
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- tijdens de installatie van de magnetronoven
- na een stroomstoring

Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

1. **Voor tijdweergave in…** — **Druk op de toets ⏲...**

Voor tijdweergave in…	Druk op de toets ⏲...
24-uurs notatie	eenmaal indrukken
12-uurs notatie	tweemaal indrukken

2. Druk op de toetsen (—) en (+) om het uur in te stellen.
3. Druk op de toets ⏲.
4. Druk op de toetsen (—) en (+) om de minuten in te stellen.
5. Druk op de toets ⏲.



WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de toets ◇.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets ◇ ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven een storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

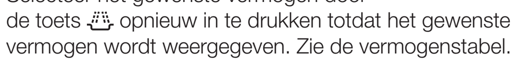
Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, neemt u contact op met de dealer in uw woonplaats of met de serviceafdeling van SAMSUNG.



BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.
Controleer altijd de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

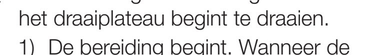
1. Druk op de toets .

Resultaat: De indicatie 800 W (maximum vermogen) verschijnt:
Selecteer het gewenste vermogen door

de toets opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de vermogenstabel.

2. Stel de gewenste bereidingstijd in door, zoals gewenst, op de toetsen (—) en (+) te drukken.



3. Druk op de toets .



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

Als u een schotel gedurende korte tijd op maximaal vermogen (800 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meer keren de toets **+30s** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.



VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogen	Uitvoer	
	MAGNETRONOVEN	**GRILL**
HOOG	800 W	-
MIDDEL/HOOG	600 W	-
MIDDEL	450 W	-
MIDDEL/LAAG	300 W	-
ONTDOOIEN ()	180 W	-
LAAG/WARM HOUDEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ()	600 W	1100 W
COMBI II ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	300 W	1100 W

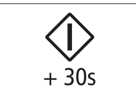
Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets +30s in te drukken.

Druk de toets **+30s** telkens eenmaal in om 30 seconden toe te voegen.



NEDERLANDS

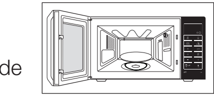




NEDERLANDS

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.



1. Tijdelijk onderbreken:
   Open de deur van de oven.

   Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op ◇ te drukken.

2. Definitief beëindigen:
   Druk op ▽.

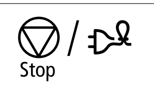
   Resultaat: De bereiding wordt beëindigd.

☛ U kunt voor u met de bereiding begint alle instellingen eenvoudig annuleren door op **Stop** (Stoppen) (▽) te drukken.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze voorziening zorgt ervoor dat u elektriciteit bespaart als de oven niet in gebruik is.

- De oven wordt standaard in de energiebesparingsstand gezet als deze vijf minuten niet is gebruikt. In de energiebesparingsstand is de display leeg en kan de oven niet worden gebruikt.
- U kunt de energiebesparingsstand uitschakelen door de deur te openen, zodat “0” wordt weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.
- Als u de energiebesparingsstand wilt gebruiken, drukt u op de toets **Energiebesparing** (⏻).



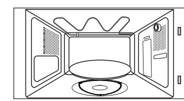
STOOMREINIGING (ALLEEN GS89F)

De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte.
Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.

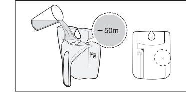
☛ Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (Kamertemperatuur)

Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.

1. Open de deur van de oven.

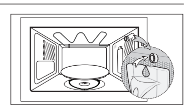


2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn. (Tot aan de lijn is ongeveer 50 ml.)



Meer dan 50 ml water kan lekkage achter via het gat veroorzaken. Zorg ervoor dat u niet meer dan 50 ml water gebruikt.

3. Plaats de waterschaal in de bovenste houder aan de rechterbinnenwand van de magnetron.

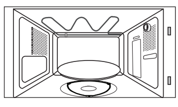


4. Sluit de deur.

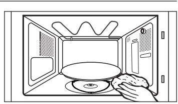
5. Druk op de toets **Stoomreiniging** (💧).
   Tijdens de stoomreiniging kan het **mistig** lijken, maar dat is geen defect. **De stoom schermt het** licht **binnen af**.



6. Open de deur van de oven.



7. Reinig de oven met een droge theedoek.
   Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.



⚠ Gebruik de waterschaal alleen tijdens de “**stoomreiniging**”. Tijdens het bereiden van vaste gerechten moet u de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.





AUTOMATISCH OPWARMEN

De automatische opwarmfunctie kent vier voorgeprogrammeerde bereidingstijden.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch opwarmen** (♨) te drukken.

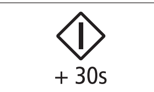


2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen (—) en (+).
(Zie de tabel hiernaast.)



3. Druk op de toets ◇.

Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma 's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Code/Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1. Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2. Soep/sauzen (gekoeld)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Giet de soep/saus in een diepe ovenvaste soepbord of -kom. Houd het gerecht tijdens het opwarmen en nagaren afgedekt. Voor en na het nagaren doorroeren.
3. Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	1-2 min.	Giet de drank in een keramisch kopje (150 ml) of mok (250 ml) en plaats dit midden op het draaiplateau. Niet afdekken. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
4. Gegratineerde pasta (bevroren)	200 g 400 g	3 min.	Plaats de diepgevroren gegratineerde pasta op een geschikte ovenvaste glazen schaal. Zet de schotel op het rooster. Dit programma is geschikt voor diepgevroren gegratineerde pasta zoals lasagne, cannelloni of macaroni.

NEDERLANDS







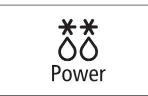
AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Met de functie Automatisch ontdooien kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.
U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch ontdooien** (⁂) te drukken. (Zie de tabel hiernaast)



2. Stel het gewicht in door op de toetsen (−) en (+) te drukken. U kunt maximaal een gewicht van 1500 g instellen.



3. Druk op de toets ◇.

   Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.
   - Druk nogmaals op ◇ om het ontdooien te voltooien.

+ 30s

U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiervoor selecteert u de magnetronfunctie Bereiden/Opwarmen met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte "Bereiden /Opwarmen" op pagina 11 voor meer informatie.

INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.
Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis en brood/gebak op een keramisch bord.

Code/Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1. Vlees	200-1500 g	20-60 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2. Gevogelte	200-1500 g	20-60 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als kleinere porties.
3. Vis	200-1500 g	20-50 min.	Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4. Brood/ Gebak	125-625 g	5-20 min.	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.

Om handmatig voedsel te ontdooien, selecteert u de functie Handmatig ontdooien met een vermogen van 180 W. Meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden vindt u op pagina 28.



DE FUNCTIE BEREIDING MET SENSOR GEBRUIKEN

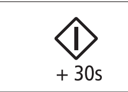
De vijf programma's voor bereiding met sensor kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de categorie bereiding met sensor aanpassen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Bereiden met Sensor** ( ) te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)



2. Druk op de toets ◇.



Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

INSTELLINGEN BEREIDING MET SENSOR

In de volgende tabel vindt u 5 sensor bereidingsprogramma's. Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Nadat u het programma hebt gestart, worden kooktijd en vermogen automatisch berekend. Het kookproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code/Gerecht	Portie	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1. Broccoliroosjes	200-500 g	1-2	Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als courgette, aubergine, pompoen en paprika.
2. Schijfjes wortel	200-500 g	1-2	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke ronde plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel wortel als bloemkoolroosjes en koolrabi.
3. Geschilde aardappelen	200-800 g	2-3	Was en schil de aardappelen en snijd deze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
4. Gekoelde soep	250-500 g	2-3	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5. Bevroren soep (-18 °C)	250-500 g	2-3	Prik gaatjes in de folie van de vervroren soep en plaats deze midden op het draaiplateau. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.

NEDERLANDS







Instructies automatische bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens Bereiding met sensor, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Die ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.
- Met Meer/Minder kunt u de bereidingstijd verhogen of verlagen. Deze functie gebruikt u om de bereidingstijd naar uw eigen smaak aan te passen. Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor.
- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op het display is begonnen met aftellen.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus Bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Belangrijk

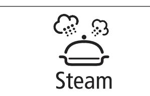
- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
- Het is niet aan te raden de functie automatische bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
- Plaats de oven op een goed geventlieerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
- Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de automatische sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de automatische sensor.
- Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Veeg alle gemorste resten weg met een vochtige doek. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.



DE AUTOMATISCHE STOMERFUNCTIE GEBRUIKEN (ALLEEN GS89F-SP)

Bij de stoomfunctie wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld.
U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.
Gebruik de plastic stomer bij puur stomen.
Plaats de plastic stomer midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Stomen** ( ) te drukken.

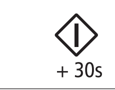


2. Stel de bereidingstijd in met de toetsen (—) en (+).
(Zie de tabel hiernaast.)



3. Druk op de toets ◇.

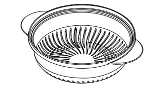
Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

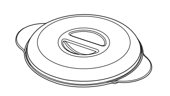



Tip stomen

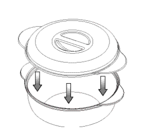
Onderdelen van de stomer

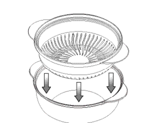
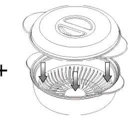

Schaal


Mandje


Deksel

Hantering van de stomer


(Schaal + deksel)


+

(Schaal met mandje + deksel)

INSTELLINGEN AUTOMATISCH STOMEN

In de volgende tabel vindt u de vijf programma's voor de stoomfunctie, de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. Volg de instructies in de tabel bij het gebruiken van de stomer en het toevoegen van water wanneer u de functie puur stomen gebruikt. Het voedsel wordt bereid door microgolven met behulp van stoom.

Code/Gerecht	Portie	Nagaar-tijd (min.)	Behandeling	Aanbevelingen
1. Verse groenten	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Schaal met mandje + deksel + 2-5 eetlepels water, afhankelijk van hoeveelheid	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het mandje in de schaal van de stomer. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 g groenten en 45 ml (3 eetlepels) voor 500-550 g Bedek met het deksel.
2. Visfilet	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Schaal met mandje + deksel + 100 ml water	Verse visfilets afspoelen en schoonmaken en besprenkelen met citroensap. Voeg 100 ml. water toe aan de schaal van de stomer. Leg filets zij aan zij in het mandje, plaats het mandje in de schaal en plaats het deksel.
3. Kipfilets	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Schaal met mandje + deksel + 100 ml water	Kipfilets afspoelen en schoonmaken. Snijd met een mes de kipfilets twee of drie keer aan de oppervlakte in. Voeg 100 ml. water toe aan de schaal van de stomer. Leg kipfilets zij aan zij in het mandje, plaats het mandje in de schaal en plaats het deksel.
4. Geschilde aardappelen	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Schaal + deksel	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Voeg toe aan de schaal van de stomer. Voeg 15-30 ml (1-2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 g aardappelen en 45-60 ml (3-4 eetlepels) voor 400-650 g Afdekken met het deksel.
5. Witte rijst	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Schaal + deksel	Gebruik witte snelkookrijst. Voeg rijst toe aan de schaal van de stomer. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Dek af met het deksel. Na het stomen en voor het nagaren goed doorroeren. Verwijder na de bereiding het vocht in de ovenruimte met keukenpapier.



INSTELLINGEN HANDMATIG STOMEN

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Artisjokken	300 g (1-2 stuks)	800 W	5-6	1-2	Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats in de schaal. Voeg een eetlepel citroensap toe. Dek af met het deksel.
Verse groenten	300 g	800 W	4-5	1-2	Weeg de groenten (bijvoorbeeld broccoliroosjes, bloemkoolroosjes, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het mandje in de schaal. Verdeel de groenten over het mandje. Voeg 2 eetlepels water toe. Dek af met het deksel.
Diepvriesgroenten	300 g	600 W	7-8	2-3	Leg de diepvriesgroenten in het mandje in de schaal. Voeg 1 eetlepel water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren.
Verse visfilets	300 g	Eerste stadium: 800 W Tweede stadium: 450 W	1-2 5-6	1-2	Visfilets, zoals Pollack, rode vis of zalm, afspoelen en bereiden. Besprenkelen met citroensap. Plaats het mandje in de schaal. Filets zij aan zij toevoegen. Voeg 100 ml koud water toe. Dek af met het deksel.
Kipfilet	300 g	Eerste stadium: 800 W Tweede stadium: 600 W	1-2 7-8	1-2	Kipfilets afspoelen. Snijd het oppervlak twee of drie keer in. Plaats het mandje in de schaal. Voeg de kipfilets zij aan zij toe. Voeg 100 ml koud water toe. Dek af met het deksel.

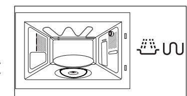
Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Rijst	250 g	800 W	15-18	5-10	Leg voorgekookte rijst in de schaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan.
Ongeschilde aardappelen	500 g	800 W	7-8	2-3	Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de schaal. Voeg 3 eetlepels water toe. Dek af met het deksel.
Stoofschotel (gekoeld)	400 g	600 W	5-6	1-2	Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.
Diepvries knoedels met jamvulling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Let 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de schaal. Plaats het mandje in de schaal. Dek af met het deksel.
Vruchtencompote	250 g	800 W	3-4	2-3	Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats in de schaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Afdekken met het deksel.



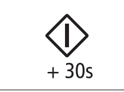
DE FUNCTIE KROKANTE BEREIDING GEBRUIKEN

Bij de functie Automatisch krokant bereiden wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld. U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.
Plaats het bruineerbord midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Verwarm het bruineerbord in de hoogste combistand magnetron + grill. Druk hiertoe op de toets **Combi** en stel de voorverwarmtijd (3 tot 5 min.) in met de toetsen (—) en (+).



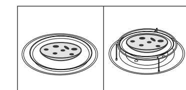
2. Druk op de toets.





Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

3. Open de deur van de oven.
   Plaats het voedsel op het bruineerbord.
   Sluit de deur.



Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.



4. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Krokant bereiden** te drukken.



5. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen (—) en (+). (Zie de tabel hiernaast.)



6. Druk op de toets.



Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Het bruineerbord reinigen
Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opgelet:
Het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

INSTELLINGEN AUTOMATISCH KROKANT BEREIDEN

In de volgende tabel vindt u vier programma's voor krokant bereiden. Volg de aanbevolen hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen.

Code/Gerecht	Portie	Voor-verwarm-tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1. Diepvriespizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill. Leg de pizza op het bord. Zet het bruineerbord op het rooster.
2. Stokbroodjes (diepvries)	150 g (1 stuk) 250 g (2 stuks)	4	2-3	Verwarm het bruineerbord voor met de functie 450 W + Grill. Leg één stokbroodje op het bruineerbord, niet helemaal in het midden, leg 2 stokbroodjes naast elkaar op het bord. Dit programma is geschikt voor broodjes met beleg, (zoals groenten, ham en kaas) en pizzasnacks.
3. Quiche/ hartige taart, diepvries (-18 °C)	150 g (1 stuk) 300 g (1-2 st.)	3	1-2	Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill. Leg de bevroren hartige taart op het bord. Zet het bruineerbord op het rooster.
4. Bevroren kipnuggets	125 g 250 g	4	-	Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600 W + Grill. Bruineerbord met 1 eetl. olie bestrijken. De kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord verdelen. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten.





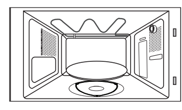


KROKANTE BEREIDING

Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina wordt vermeld welke gerechten u kunt bereiden met het bruineerbord.
U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.

NEDERLANDS

1. Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W + Grill(♨)] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.



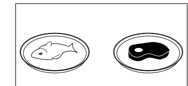
☛ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.

Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.

Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.

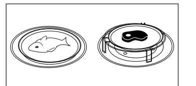
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.



☛ Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

☛ Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.

4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.



5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen. (Zie de tabel hiernaast)

Het bruineerbord reinigen
Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water. Gebruik geen harde borstel of spons, omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking
Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

INSTELLINGEN HANDMATIG KROKANT BEREIDEN

Het is aan te raden het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen. Verwam het bruineerbord 3-5 minuten voor met de functie 600 W + Grill (♨). Volg de tijden en instructies in de tabel.

Gerecht	Portie	Voor-verwarm-tijd	Vermogen	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Bacon	4 plakjes (80 g)	3 min.	600 W + Grill	3½-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.
Gegrilde tomaat	200 g (2 stuks)	3 min.	450 W + Grill	4-5	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.
In de schil gebakken aardappelen	250 g 500 g	3 min.	600 W + Grill	5-6 8-9	Bruineerbord voorverwarmen. Aardappelen doormidden snijden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Leg ze in een cirkel. Zet het bruineerbord op het rooster.
Diepvries-hamburger	2 stuks (125 g)	3 min.	600 W + Grill	7-7½	Bruineerbord voorverwarmen. De bevroren hamburgers naast elkaar op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster. Na 4-5 minuten omkeren.



Gerecht	Portie	Voor-verwarm-tijd	Vermogen	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Stokbroodjes (diepvries)	200-250 g (2 stuks)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Bruineerbord voorverwarmen. Leg belegde stokbroodjes (bijv. tomaat en kaas) naast elkaar op het bord. Zet het bruineerbord op het rooster.
Ingevroren pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Het bruineerbord voorverwarmen. De diepgevroren pizza op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.
Diepgevroren minipizza	9 x 30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Bruineerbord voorverwarmen. De minipizza's gelijkmatig over het bruineerbord verdelen. Zet het bruineerbord op het rooster.
Gekoelde pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Bruineerbord voorverwarmen. De gekoelde pizza op het bord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.
Diepvries-vissticks	150 g (5 stuks) 300 g (10 stuks)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Bruineerbord voorverwarmen. Smeer het bruineerbord in met 1 eetl. olie. Leg de vissticks in een cirkel op het bord. Na 4 minuten (5 st.) of 6 minuten (10 st.) omkeren.
Bevroren kipnuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Bruineerbord voorverwarmen. Bord met 1 eetl. olie bestrijken. De kipnuggets op het bord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster. Na 3 minuten (125 g) of 5 minuten (250 g) omkeren.

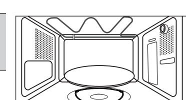
DE PLAATS VAN HET GRILLELEMENT BEPALEN

Het grillelement wordt gebruikt tijdens het grillen. Er wordt slechts één stand aangegeven. De consument moet weten wanneer het grillelement in de verticale stand moet worden geplaatst.

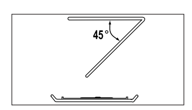
- Horizontale stand voor grillen of bereiding in de combistand magnetron+ grill

Wijzig de stand van het element alleen als het element koud is en oefen geen overmatige druk uit om het in de verticale stand te zetten.

Om het grillelement in te stellen op...	Voert u deze stappen uit...
• Horizontale positie (grill of gecombineerd magnetron + grill)	• Het grillelement naar u toe trekken • Het element omhoog duwen tot het parallel loopt aan de bovenkant van de oven



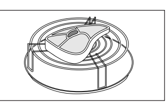
Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45 ° omlaag te klappen.



ACCESSOIRES SELECTEREN

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u de combistand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.



Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 23-24.

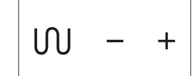


NEDERLANDS

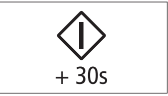
GRILLEN

Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.

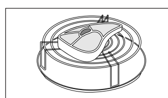
1. Verwarm de grill tot de vereiste temperatuur door op de toets **Grill**() te drukken en stel de voorverwarmtijd in met behulp van de toetsen (–) en (+).



2. Druk op de toets .



3. Open de deur en leg het gerecht op het rooster. Sluit de deur.



4. Druk op de toets .

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

: 0



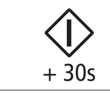
5. Stel de gewenste grilltijd in door op de toetsen (–) en (+) te drukken. De maximale grilltijd is 60 minuten.



6. Druk op de toets .

Resultaat: Het grillen begint. Wanneer de bereiding is voltooid:

1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aangaat tijdens het grillen. Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

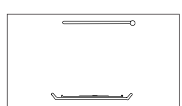
DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

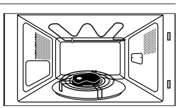
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

1. Controleer of het grillelement in de horizontale stand is; raadpleeg pagina 21 voor meer informatie.



2. Open de ovendeur. Plaats het voedsel op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Druk op de toets **Combistand**().

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(magnetron en grillstand)
600 W (max. vermogen)



Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Combistand** () opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven.

Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

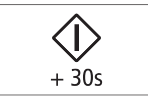
4. Stel de gewenste bereidingstijd in door, zoals gewenst, op de toetsen (–) en (+) te drukken. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



5. Druk op de toets .

Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:

1) Laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



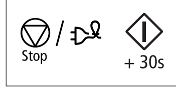
Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600 W.



HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

1. Druk de toetsen ⊽ en ◇ gelijktijdig in.

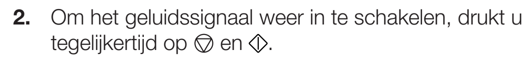


Resultaat:

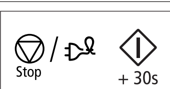
- De volgende indicatie verschijnt:

OFF

- De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen.



2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op ⊽ en ◇.



Resultaat:

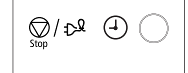


- De volgende indicatie verschijnt:
- De oven werkt weer met het geluidssignaal.

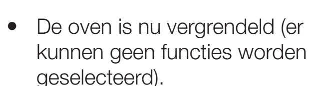
VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven. De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

1. Druk de toetsen ⊽ en ◷ gelijktijdig in.



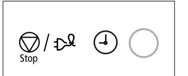
Resultaat:



- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In de display wordt "L" weergegeven.



2. Als u de oven wilt ontgrendelen, drukt u tegelijkertijd op ⊽ en ◷.



Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.
Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.

NEDERLANDS





Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**

✓✗ **: Wees voorzichtig**

✗ **: Onveilig**

KOOKTIPS

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces.
U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.



Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.

Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 g	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/ erwten/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 g	600 W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.



Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 g	800 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 g	800 W	21-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250 g	800 W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250 g	800 W	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.





NEDERLANDS

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken.

3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (800 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 g	5½-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 g	4½-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 g	3½-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 g	4½-5	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 g	5½-6	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 g	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 g	5-5½	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsing en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 800 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.



VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding: Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren!
Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Roer nogmaals en controleer de temperatuur.
Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.
Babymelk: Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.
OPMERKING: Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.



Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.





Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	In kopje gieten en niet afdekken. Plaats de kop/mok midden op het draaiplateau. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

HANDMATIG ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.





Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Leg het vlees op een plat keramisch bord.
Varkenslapjes	250 g	7½-8½		Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Gevogelte				
Kipdelen	500 g (2 stuks)	14½-15½	15-40	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	900 g	28-30		
Vis				
Visfilet	250 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	250 g	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ongeveer 50 g)	2 stuks 4 stuks	½-1 2-2½	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 g	4½-5		
Duits brood (tarwe- en roggemeel)	500 g	8-10		



GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 3-4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.





MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combistanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de combistand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van bevroren gerechten

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	Magnetron + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2	De broodjes in een cirkel op het rooster leggen. Grill de andere kant van de broodjes totdat ze de gewenste knapperigheid hebben. 2-5 minuten laten staan.
Stokbroodjes + beleg (tomaten, kaas, ham, champignons)	250-300 g (2 stuks)	450 W + Grill	8-9	-	Leg 2 bevroren stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Het ingevroren gerecht op een kleine, ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Magnetron + Grill	600 W + Grill 14-15	Alleen grill 2-3	De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipnuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	De kipnuggets op het rooster leggen. Na eerste bereidingstijd omkeren.
Ovenfrites	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	De ovenfrites op bakpapier op het rooster leggen.



Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 3-4 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 g)	Grill alleen	4-5	4½-5½	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	2-3	Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het draaiplateau leggen.
Gegrilde tomaat	200 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Alleen grill 2-3	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het rooster zetten.
Tosti Hawaï (ham, ananas, kaasplakjes)	2 stuks (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen. 2 sneetjes tegenover elkaar op het rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
In de schil gebakken aardappelen	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill.
Kipdelen	450-500 g (2 stuks)	300 W + Grill	10-12	12-13	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden. Geen kipdelen in het midden van het rooster plaatsen. 2-3 minuten laten staan.
Lamskarbonades/ biefstuk (medium)	400 g (4 stuks)	Alleen grill	12-15	9-12	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Varkenslapjes	250 g (2 stuks)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 7-8	Alleen grill 6-7	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Gebakken appel	1 appel (ca. 200 g) 2 appels (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Boor het klokhuis uit de appel en vul de appel met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. Zet de schotel op het draaiplateau.






SPECIALE TIPS

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 800 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 g chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 800 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 800 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 800 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring

Controleer ALTIJD of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

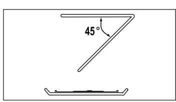
1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en afdrogen.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat NOOIT water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45 ° omlaag te klappen.





DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen. De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

 **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

 Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

 Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE&ELEKTRONISCHEAFVALAPPARATUUR)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.



TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**GS89F / GS89F-SP**
Energiebron	230 V - 50 Hz
Opgenomen vermogen	
Magnetronfunctie	1200 W
Grill	1100 W
Combistand	2300 W
Afgegeven vermogen	100 W/800 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	
Buitenzijde	489 x 275 x 390 mm
Ovenruimte	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht	
Netto	circa 13,5 kg











VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-03817K



GS89F / GS89F-SP

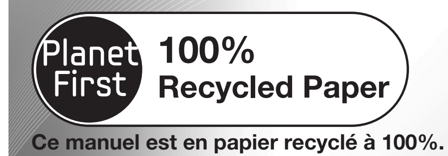
Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register



Ce manuel est en papier recyclé à 100%.





FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .

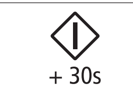


2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.



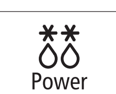
3. Appuyez sur le bouton .

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.



Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

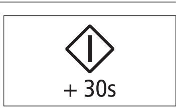
1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** ().



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+).

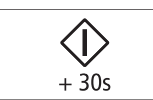


3. Appuyez sur le bouton .



Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s (+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.





Si vous souhaitez faire griller des aliments.

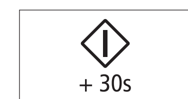
1. Appuyez sur le bouton .



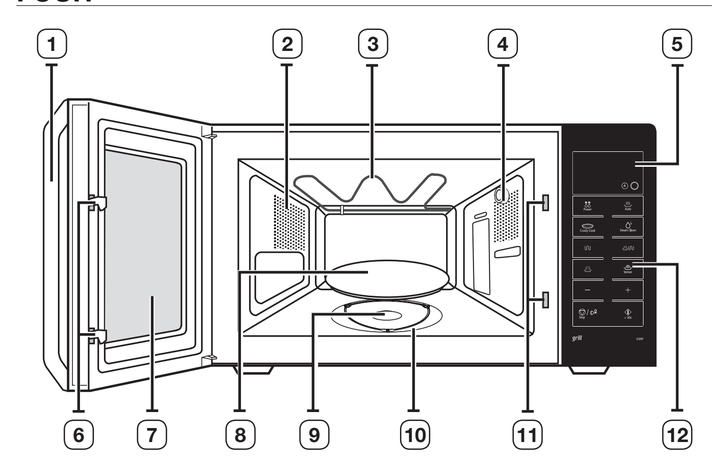
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .



FOUR



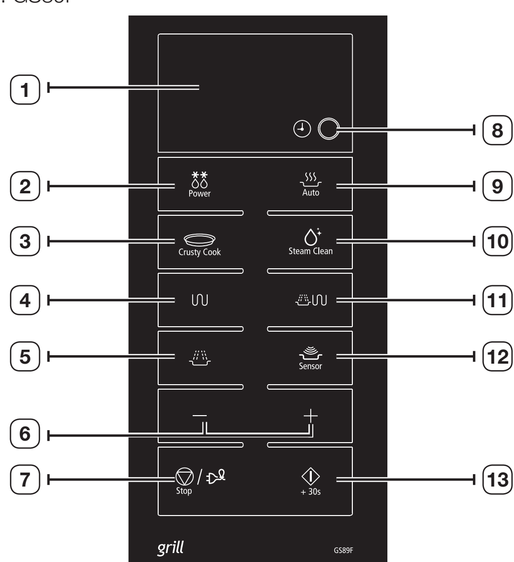
1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. ÉCRAN
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. TABLEAU DE COMMANDE





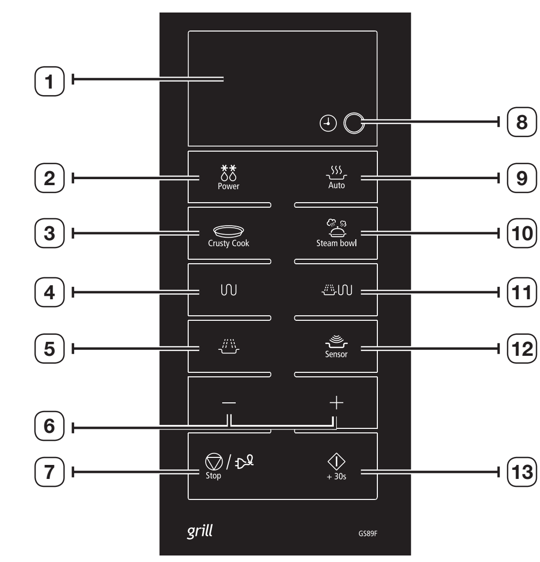

TABLEAU DE COMMANDE

MODÈLE : GS89F



1. ÉCRAN
2. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. BOUTON CUISSON CROUSTILLANTE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE
6. BOUTON PLUS (+)/MOINS (—) (temps de cuisson, poids et quantité)
7. BOUTON ARRÊT/ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
8. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. SÉLECTION DU MODE CUISSON PAR CAPTEUR
13. BOUTON DÉPART

MODÈLE : GS89F-SP

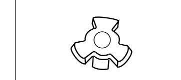


1. ÉCRAN
2. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. BOUTON CUISSON CROUSTILLANTE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE
6. BOUTON PLUS (+)/MOINS (—) (temps de cuisson, poids et quantité)
7. BOUTON ARRÊT/ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
8. BOUTON CUISSON VAPEUR
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. SÉLECTION DU MODE CUISSON PAR CAPTEUR
13. BOUTON DÉPART



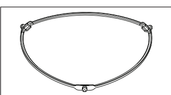
ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.

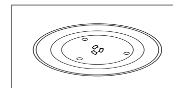
   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

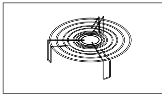
   

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



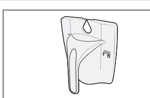
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



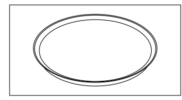
4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



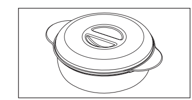
5. **Réservoir d'eau de nettoyage**, voir page 12 (modèle GS89F uniquement).

   Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.



6. **Plat croustilleur**, voir pages 19 à 20.

   Fonction : Le plat croustilleur est prévu pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle .



7. **Cuiseur-vapeur :** voir en page 17 (modèle GS89F-SP uniquement).

   Fonction :en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

☛ **N'utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

☛ **N'UTILISEZ JAMAIS** les modes **Gril** ( ) et **Cuisson combinée** ( ) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW ( )	GRIL ( )	CUISSON COMBINÉE ( )
(Cuiseur-vapeur)	O	X	X

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.






FRANÇAIS

- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.



ATTENTION — risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

 Avertissement ; Risque d'incendie

 Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité

Avertissement ; Matière explosive

 Interdit.

Suivez scrupuleusement les consignes.

 NE PAS démonter.

Débranchez la prise murale.

 NE PAS toucher.

 Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 Contactez le service d'assistance technique.

 Remarque

 Important

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) NE placez AUCUN objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✓	✓	✓	✓



Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓





AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement)		✓	✓	
Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement)	✓	✓	✓	✓
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓



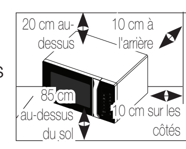
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✔	✔		✔
⃠	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
⃠	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
⃠	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
✋	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
✋	Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✔	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
⃠	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
⃠	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✔			✔
★	Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✔		✔	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	



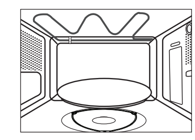
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

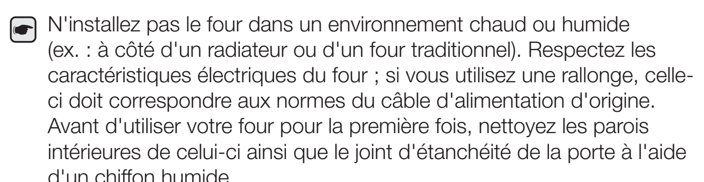
1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.



☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50 Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

FRANÇAIS





FRANÇAIS

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1. **Pour afficher l'heure...** / **Ensuite, appuyez sur le bouton ⏲...**

Pour afficher l'heure...	Ensuite, appuyez sur le bouton ⏲...
au format 24 heures	Une fois
au format 12 heures	Deux fois

2. Appuyez sur les boutons (–) et (+) pour régler l'heure.

3. Appuyez sur le bouton ⏲.

4. Appuyez sur les boutons (–) et (+) pour régler les minutes.

5. Appuyez sur le bouton ⏲.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé. Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez à nouveau l'horloge.

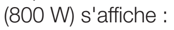
Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.



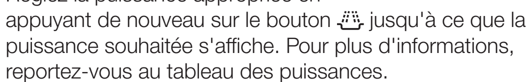
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton (micro-ondes).



Résultat : La puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton (micro-ondes) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.



3. Appuyez sur le bouton (départ).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



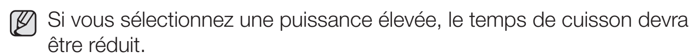
Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	800 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (décongélation)	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBI I (micro-ondes + gril)	600 W	1100 W
COMBI II (micro-ondes + gril)	450 W	1100 W
COMBI III (micro-ondes + gril)	300 W	1100 W



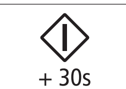
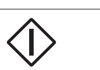
Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s (+ 30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

FRANÇAIS

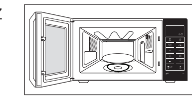


FRANÇAIS

ARRÊT DE LA CUISSON

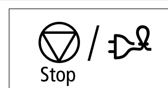
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.



Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton ⟐.

2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton ⊽.



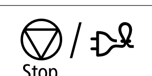
Résultat : la cuisson s'arrête.

☛ Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Arrêt** (⊽).

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.

- Le four passe automatiquement en mode Économie d'énergie lorsqu'il reste inutilisé pendant plus de 5 minutes. En mode d'économie d'énergie, l'affichage est vide et le four ne peut pas être utilisé.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'affichage indique alors « 0 ». Le four peut alors être utilisé.
- Si vous souhaitez utiliser le mode Économie d'énergie, appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** (⏻).

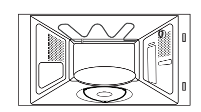


UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR (MODÈLE GS89F UNIQUEMENT)

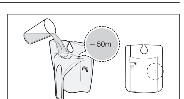
La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

1. Ouvrez la porte.

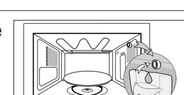


2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois (La ligne se situe à un niveau d'environ 50 ml.).



✎ Si vous dépassez cette limite, vous risquez de provoquer une fuite à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous de ne pas dépasser la limite de 50 ml.

3. Insérez le réservoir à eau dans le support situé sur le côté droit de l'intérieur du four.

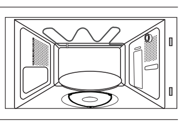


4. Refermez la porte.

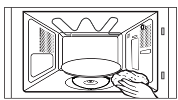
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** (💧).
Vous pouvez constater la présence de **BUÉE** pendant le nettoyage vapeur ; ceci est parfaitement normal - **LA BUÉE OBSTRUE** l'ampoule **À L'INTÉRIEUR**.



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



⚠ N'utilisez le réservoir qu'en mode « **Nettoyage vapeur** ». Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.



UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

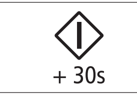
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage automatique** (♨).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+)
(Reportez-vous au tableau ci-contre).



3. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.


Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2. Soupe/ Sauce (réfrigérée)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	3 min	Versez la soupe/sauce dans une assiette creuse ou dans un bol. Le récipient doit être couvert durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3. Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	1 à 2 min	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
4. Gratin de pâtes (surgelé)	200 g 400 g	3 min	Placez le gratin de pâtes surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient à la cuisson des gratins de pâtes surgelés de type lasagnes, cannelloni ou macaroni.

FRANÇAIS







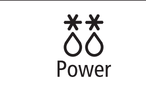
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode de décongélation automatique permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

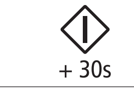
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** (⁂) (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+).
   Le poids maximal est de 1 500 g.

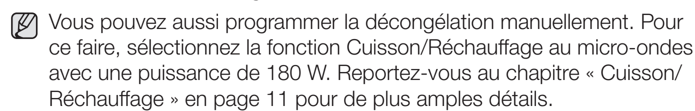


3. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation afin de vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ◇pour poursuivre la décongélation.



Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/ Réchauffage » en page 11 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment.
Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou les gâteaux/le pain sur une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande	200 g à 1,5 kg	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille	200 g à 1,5 kg	20 à 60 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson	200 g à 1,5 kg	20 à 50 min.	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteaux	125 à 625 g	5 à 20 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 28.



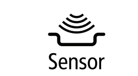


UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

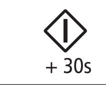
Les cinq fonctions de cuisson par capteur comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la catégorie Sensor Cook (Cuisson par capteur) en appuyant sur les boutons (—) et (+).
Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cuisson par capteur** ( ). (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



2. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 5 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Consignes
1. Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1-2	Lavez et nettoyez les brocolis et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des brocolis, de la courgette, de l'aubergine, du potiron ou encore du poivron.
2. Carottes en rondelles	200 à 500 g	1-2	Lavez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave.
3. Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	2-3	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
4. Soupe réfrigérée	250 à 500 g	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5. Soupe surgelée (-18 °C)	250 à 500 g	2-3	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

FRANÇAIS





Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à grâtiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient. Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

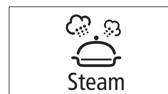
- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide.
  Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.



UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE (MODÈLE GS89F-SP UNIQUEMENT)

En mode Steam (Cuisson vapeur), le temps de cuisson se règle automatiquement.
Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Lorsque le mode Cuisson vapeur pure est activé, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.
Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cuisson vapeur** ( ).



2. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre).



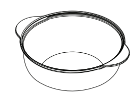
3. Appuyez sur le bouton ◇.

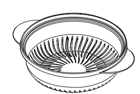
Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminé :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes)
3) L'heure s'affiche à nouveau.

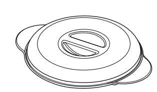



Conseil pour la cuisson à la vapeur

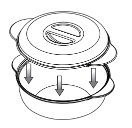
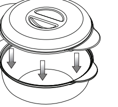
Éléments du cuiseur-vapeur


Bol

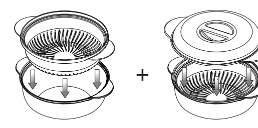

Panier


Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur

(bol + couvercle)


(bol avec panier + couvercle)

RÉGLAGES DE LA CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les 5 programmes de cuisson vapeur automatique, les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous faites cuire des aliments à l'aide de la fonction Pure Steam (Cuisson vapeur pure), utilisez toujours le cuiseur-vapeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée dans les instructions figurant dans le tableau . Les aliments sont cuits par l'action combinée des micro-ondes et de la vapeur.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Accessoires	Consignes
1. Légumes frais	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	1-2	Bol avec panier + couvercle (2 à 5 cuillères à soupe d'eau en fonction de la quantité d'aliments)	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Insérez le panier dans le bol du cuiseur-vapeur. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 500 à 550 g. Couvrez.
2. Filets de poisson	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2-3	Bol avec panier + couvercle + 100 ml d'eau	Rincez et préparez les filets de poisson frais ; arrosez-les de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Disposez les filets côte à côte dans le panier, déposez le panier dans le bol, puis couvrez.
3. Escalopes de poulet	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2-3	Bol avec panier + couvercle + 100 ml d'eau	Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions à la surface des blancs de poulet à l'aide d'un couteau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Disposez les blancs de poulet côte à côte dans le panier, déposez le panier dans le bol, puis couvrez.
4. Pommes de terre épluchées	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g	2-3	Bol + couvercle	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le bol du cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 650 g de pommes de terre. Couvrez.
5. Riz blanc	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	4-5	Bol + couvercle	Utilisez du riz blanc étuvé. Placez le riz dans le bol du cuiseur-vapeur. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Couvrez. Une fois la cuisson terminée, remuez avant de laisser reposer. Essuyez la cavité du four à l'aide de papier absorbant.

FRANÇAIS



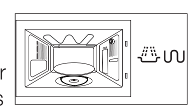
RÉGLAGES DE LA CUISSON VAPEUR MANUELLE

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	1-2	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.
Légumes frais	300 g	800 W	4-5	1-2	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Placez les légumes surgelés dans le panier et déposez ce dernier dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.
Filets de poisson frais	300 g	1ère étape : 800 W 2ème étape : 450 W	1-2 5-6	1-2	Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Déposez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez.
Escalopes de poulet	300 g	1ère étape : 800 W 2ème étape : 600 W	1-2 7-8	1-2	Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions en surface à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Disposez les blancs de poulet côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez.
Riz	250 g	800 W	15-18	5-10	Placez du riz étuvé dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).
Pommes de terre au four	500 g	800 W	7-8	2-3	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte dans le panier. Insérez le panier dans le bol. Couvrez.
Compote de fruits	250 g	800 W	3-4	2-3	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.

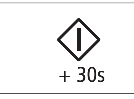


UTILISATION DE LA FONCTION AUTOMATIQUE CUISSON CROUSTILLANTE

Avec cette fonction, le temps de cuisson se règle automatiquement. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+). Placez le plat croustilleur au centre du plateau, puis fermez la porte.

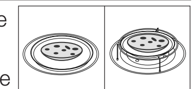


1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** () et réglez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) en appuyant sur les boutons (—) et (+).



2. Appuyez sur le bouton ◇.

Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.



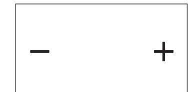
3. Ouvrez la porte du four. Disposez les aliments sur le plat croustilleur. Refermez la porte.

Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.

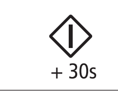




4. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cuisson croustillante** ().



5. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+).
(Reportez-vous au tableau ci-contre.)



6. Appuyez sur le bouton ◇.

Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important
Le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DE LA CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les quatre programmes Cuisson croustillante. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de pré-chauffage (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
1. Pizza surgelée (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Posez la pizza sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille.
2. Baguettes surgelées	150 g (1 morceau) 250 g (2 parts)	4	2-3	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 450 W et le gril. Pour une baguette : placez-la de façon légèrement excentrée sur le plat croustilleur. Pour deux baguettes : placez-les côte à côte sur le plat. Ce programme convient aussi bien à la cuisson de baguettes garnies (ex. : légumes, jambon et fromage) qu'à celle de parts de pizza.
3. Quiche/ Tourte surgelée (-18 °C)	150 g (1 morceau) 300 g (1 à 2 parts)	3	1-2	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Posez la quiche/tourte surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille.
4. Beignets de poulet surgelés	125 g 250 g	4	-	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Graissez le plat croustilleur avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

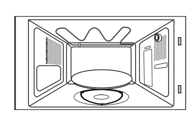




UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.



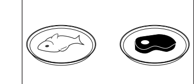
☛ Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

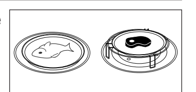
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



☛ Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).

☛ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Nettoyer le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important :
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.
Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril pendant 3 à 5 minutes.
Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Temps de pré chauffage	Puissance	Temps de cuisson (min.)	Consignes
Bacon	4 tranches (80 g)	3 min	600 W + Gril	3½-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 parts)	3 min	450 W + Gril	4-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	3 min	600 W + Gril	5-6 8-9	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.

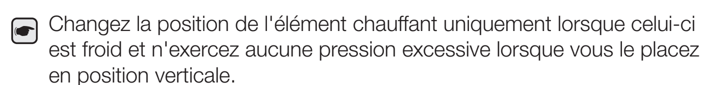


Type d'aliment	Quantité	Temps de pré chauffage	Puissance	Temps de cuisson (min.)	Consignes
Hamburger surgelé	2 hamburgers (125 g)	3 min	600 W + Gril	7-7½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers encore surgelés côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.
Baguettes surgelées	200 à 250 g (2 parts)	3 min	450 W + Gril	8-9	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les baguettes tartinées (ex. : tomates-fromage) côte à côte sur le plateau. Posez le plat sur la grille.
Pizza surgelée	300 à 400 g	5 min	450 W + Gril	9-11	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Mini-pizzas surgelées	9x30 g (270 g)	3 min	300 W + Gril	9-10	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Pizza réfrigérée	300 à 350 g	5 min	450 W + Gril	6½-7½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson surgelés	150 g (5 parts) 300 g (10 parts)	4 min	600 W + Gril	7-8 9-10	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe d'huile et disposez-y les bâtonnets en cercle. Retournez après 4 min. (5 bât.) ou 6 min. (10 bât.).
Beignets de poulet surgelés	125 g 250 g	4 min	600 W + Gril	5-6 7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Posez le plat sur la grille. Retournez au bout de 3 min. (125 g) ou 5 min. (250 g).

CHOIX DE LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

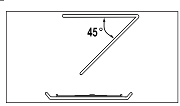
- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril



Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.

Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
• Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée Micro-ondes + Gril)	• Tirer l'élément chauffant vers vous • Pousser l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

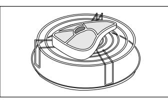
Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 23-24.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

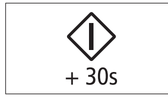
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

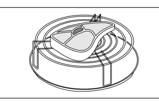
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** () et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (—) et (+).



2. Appuyez sur le bouton .



3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton .

   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

   : 0

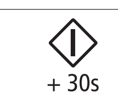


5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (—) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton .

   Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

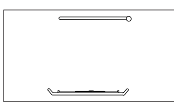
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

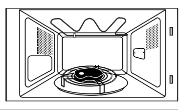
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 21 pour obtenir plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four.
   Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** ().

   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode micro-ondes et gril)
   600 W (puissance de sortie)



Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** ().

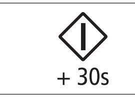
La température du gril n'est pas réglable.

4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton .

   Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.



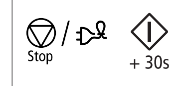
La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.



ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons ⊽ et ◇.



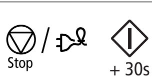
Résultat :

- L'indication suivante apparaît.



- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons ⊽ et ◇ simultanément.



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

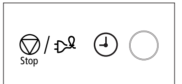


- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons ⊽ et ⊙.



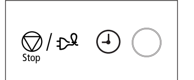
Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.





2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons ⊽ et ⊙ simultanément.



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.

FRANÇAIS





Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: À utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson.
Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.



Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	800 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	800 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.







Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous.
Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.



FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.
Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.
REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.



Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FRANÇAIS





FRANÇAIS

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigéré)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir
Pâtes en sauce (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.



Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique.
Escalopes de porc	250 g	7½-8½		Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14½-15½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	250 g (2 parts) 400 g (4 parts)	6-7 12-13	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		



GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.





MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N’utilisez pas d’ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	gril seul 1-2 1-2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8-9	-	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	MO + Gril	600 W + Gril 14-15	Gril uniquement 2-3	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.

FRANÇAIS



Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	Gril uniquement	4-5	4½-5½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Gril uniquement 2-3	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 parts (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	10-12	12-13	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	Gril uniquement 6-7	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Pommes au four	1 pomme (env. 200 g) 2 pommes (env. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Épépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.







FRANÇAIS

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

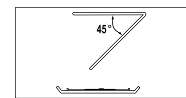
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.







RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

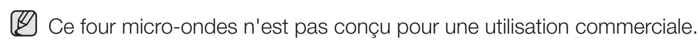


Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.



Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.



Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**GS89F / GS89F-SP**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1200 W 1100 W 2300 W
Puissance de sortie	100 W/800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 13,5 kg env.







DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03761D